



N.º de artículo: A28

Lamb Weston Seasoned™ CrispyCubes™ de receta original

Marca: Lamb Weston Seasoned™

Tamaño de corte: Cubos

Tamaño del paquete: 6/6#

Los productos Lamb Weston Seasoned™ seguramente deleitarán con un rebozado sazonado que mantiene las papas crocantes y apetecibles. Estos cubos precondimentados son excepcionalmente versátiles en recetas para el desayuno, el almuerzo y la cena, al mismo tiempo que le ahorran tiempo y trabajo sin necesidad de preparación. ¡Se cocinan rápido en la freidora o en el horno!

BENEFICIOS DEL OPERADOR



Rebozado condimentado que mantiene las papas fritas crujientes y tentadoras por hasta 30 minutos, perfectas para servir en el restaurante, entregar en el vehículo o como comida para llevar.



Elige entre los diversos sabores y tamaños de nuestra amplia selección de productos.



Ahorra tiempo y trabajo reemplazando las tareas de corte, pelado y preparación en la cocina, con una solución lista para usar directo del congelador.



Prueba nuestra variedad de productos precondimentados para soluciones rápidas y prácticas en la cocina.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Clasificación: A

Kosher: No

Halal: Yes

| Método de preparación | Tiempo | Temperatura | Instrucciones adicionales |
|-----------------------|--------|-------------|---|
| | | | PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE COCCIÓN INDICADAS EN EL PAQUETE. MANTENER CONGELADO. NO DESCONGELAR. Para garantizar la inocuidad alimentaria, leer y seguir las instrucciones de cocción, ya que el producto debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C (165 °F), medida con un termómetro para alimentos en varias partes. |

| | | | |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------|---|
| Freidora | De 3 3/4 a 4 1/4 minutos | 174 °C-177 °C (345 °F-350 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Freír en abundante aceite sin descongelar. Llenar la canastilla hasta la mitad. |
| Horno convencional | De 22 a 27 minutos | 205 °C (400 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Girar el producto a la mitad del tiempo de cocción. |
| Horno de convección | De 10 a 12 minutos | 205 °C (400 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Colocar el producto congelado en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio o papel pergamino. Gira el producto a la mitad del tiempo de cocción. |
| Parrilla | De 14 a 16 minutos | 191 °C (375 °F) | Cantidad: 680 g (1 1/2 lb) Asar sin descongelar. Voltear el producto a la mitad del tiempo de cocción. PRECAUCIÓN: Los alimentos congelados pueden formar cristales de hielo que hacen que el aceite caliente salpique. Añade el producto con cuidado. |

INSTRUCCIONES DE MANEJO

No dejar caer. Frágil. Producto perecedero; mantener congelado. Almacenar a -18 °C o menos.